

Filet nila (*Tilapia sp*) beku—Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	2
4 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Cara pengambilan contoh.....	3
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	4
12 Penyimpanan.....	4
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian sensori filet nila beku	5
Bibliografi.....	7

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas filet nila (*Tilapia sp*) beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4103-1996 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dalam rangka perbaikan setelah lima tahun dan mengikuti perkembangan teknologi pengolahan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsensus pada tanggal 25 Nopember 2005 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Undang-undang pangan No 7 tentang Pangan dan Gizi.
- 2 Undang-undang perikanan No 31/2004 Tentang Perikanan.
- 3 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 5 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 6 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 7 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Filet nila beku–Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan syarat bahan baku, bahan penolong makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, syarat pengemasan, dan penyimpanan untuk filet nila beku.

Standar ini berlaku untuk filet nila beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0220-1987, *Air minum*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan coliform dan escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia-Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01- 4103.2-2006, *Filet nila (Tilapia sp) beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4103.3-2006, *Filet nila (Tilapia sp) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

Bull Vet Inst Pullaway 48, 173-176, 2004. *Determination of Malachite green and its Metabolite, Leucomalachite Green, in Fish Muscle By Liquid Chromatography*. Department of Pharmacology and Toxicology, National Veterinary Research Institutes 24 – 100 Pulawy, Poland.

3 Istilah dan definisi

3.1

filet nila beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku nila segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, penyiangan, pencucian 1, pemfiletan, pengulitan dan perapihan, pencucian 2, sortasi, penimbangan, penyusunan dalam pan, pembekuan, penggelasan, pengepakan, pengemasan dan penyimpanan.

4 Syarat bahan baku dan bahan penolong

4.1 Bahan baku filet nila beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-4103.2-2006, *Filet nila beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas filet nila beku sesuai SNI 01-0220-1987, *Air minum* dan SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan- Bagian 1: Spesifikasi*.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan filet nila beku sesuai SNI 01-4103.3-2006, *Filet nila beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Filet nila beku ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a Organoleptik	Angka (1-9)	Minimal 7
b Cemarkan mikroba: - ALT - <i>Escherichia coli</i> - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	Koloni/g APM/g per 25 g per 25 g	Maksimal 5,0 X 10 ⁵ Maksimal < 3,0 Negatif Negatif
c Cemarkan kimia*: - Merkuri (Hg) - Timbal (Pb) - Kadmium (Cd) - <i>Malachite green</i> *	mg/kg mg/kg mg/kg µg/kg	Maksimal 0,5 Maksimal 0,4 Maksimal 0,1 Maksimal 2
d. Fisika: - Suhu pusat	°C	Maksimal -18
e. Parasit	ekor	Maksimal 0
CATATAN * Bila diperlukan		

8 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*. Penilaian sensori sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- a) Angka lempeng total sesuai SNI 01-2332.3-2006, Cara uji mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan.
- b) E. Coli sesuai SNI 01-2332.1-2006, Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan.
- c) Salmonella sesuai SNI 01-2332.2-2006, Cara uji mikrobiologi - Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan.
- d) Vibrio cholerae SNI 01-2332.4-2006, Cara uji mikrobiologi-Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan.

9.3 Kimia

- a) Raksa sesuai SNI 01-2354.6-2006, Cara uji kimia-Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan.
- b) Timbal sesuai SNI 01-2354.7-2006, Cara uji kimia-Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan.
- c) Kadmium sesuai SNI 01-2354.5-2006, Cara uji kimia-Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan.
- d) Malachite green sesuai Bull Vet Inst Pullaway 48, 173-176, 2004. *Determination of Malachite green and its Metabolite, Leucomalachite Green, in Fish Muscle By Liquid Chromatography. Department of Pharmacology and Toxicology, National Veterinary Research Institutes 24 – 100 Pulawy, Poland.*

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai SNI 01-2372.1-2006, Cara uji fisika - Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan.

9.5 Parasit

Parasit sesuai metode analisa dari *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-4103.3-2006, *Filet nila (Tilapia sp) beku – Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk filet nila beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis dan ukuran produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- e) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

12 Penyimpanan

Penyimpanan filet nila beku didalam gudang beku (*cold storage*) dengan suhu maksimal – 20°C ± 1°C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran.



Lampiran A (informatif)

Lembar penilaian sensori filet nila beku

Nama Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
1 Lapisan Es						
• Rata, bening, cukup tebal pada seluruh permukaan dilapisi es.	9					
• Rata, bening, cukup tebal ada bagian yang terbuka 10%	8					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 20%-30%.	7					
• Tidak rata, bagian yang terbuka, sebanyak 40%-50%.	6					
• Banyak bagian yang terbuka 60%-70%.	5					
• Banyak bagian yang terbuka 80%-90%.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Pengeringan (dehidrasi)						
• Tidak ada pengeringan pada permukaan produk	9					
• Sedikit mengalami pengeringan pada permukaan produk 10%.	8					
• Pengeringan mulai jelas pada permukaan produk 20%-30%.	7					
• Pengeringan banyak pada permukaan produk 40%-50%.	6					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 60%-70%.	5					
• Banyak bagian produk yang tampak mengering 80%-90%.	3					
• Seluruh bagian luar produk tampak mengering	1					
3 Perubahan Warna (diskolorasi)						
• Belum mengalami perubahan warna pada permukaan produk.	9					
• Sedikit mengalami perubahan warna pada permukaan produk 10%.	8					
• Agak banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 20%-30%	7					
• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 40%-50%	6					

Tabel A.1 (lanjutan)

• Banyak mengalami perubahan warna pada permukaan produk 60%-70%	5					
• Perubahan warna hampir menyeluruh pada permukaan produk 80%-90%	3					
• Perubahan warna menyeluruh pada permukaan produk	1					
B Sesudah pelelehan (thawing)						
1 Kenampakan						
• Sayatan daging utuh, bersih, putih susu cemerlang, linea lateralis berwarna merah cerah.	9					
• Sayatan daging utuh, bersih, putih susu kurang cemerlang, linea lateralis berwarna merah kurang cerah.	7					
• Sayatan daging krem, bersih, utuh, kurang cemerlang, linea lateralis berwarna kecoklatan kurang cerah.	6					
• Sayatan daging krem, bersih, sedikit rusak fisik, kurang cemerlang, linea lateralis berwarna coklat kusam.	5					
• Sayatan daging krem, bersih, banyak rusak fisik, keabuan kusam, linea lateralis berwarna coklat kusam.	3					
• Sayatan daging coklat keabuan, bersih, tidak utuh, linea lateralis berwarna coklat kusam.	1					
2 Bau						
• Sangat segar, spesifik jenis ikan air tawar.	9					
• Bau segar, spesifik jenis, agak sedikit bau lumpur.	7					
• Bau mulai netral, bau lumpur agak jelas.	6					
• Bau tidak segar, bau lumpur jelas.	5					
• Bau amoniak mulai tercium.	3					
• Bau busuk, amoniak dan bau asam jelas sekali.	1					
3 Tekstur						
• Padat, kompak dan elastis.	9					
• Padat, kompak dan agak elastis.	7					
• Padat, agak kompak, kurang elastis.	6					
• Padat, kurang kompak, kurang elastis.	5					
• Mulai lembek, kurang kompak, kurang elastis.	3					
• Lembek, tidak kompak.	1					

Bibliografi

Codex General Standard for Quick Frozen Fish Filets (Codex-Stan 190-1995).

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan. Tahun 1997.

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19. Parasitic Animals in Foods.

Determination of malachite green and its metabolisme, leucomalachite green, in fish muscle by liquid chromatography, Bull Vet Inst Pulay 48, 173-176, 2004.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id